

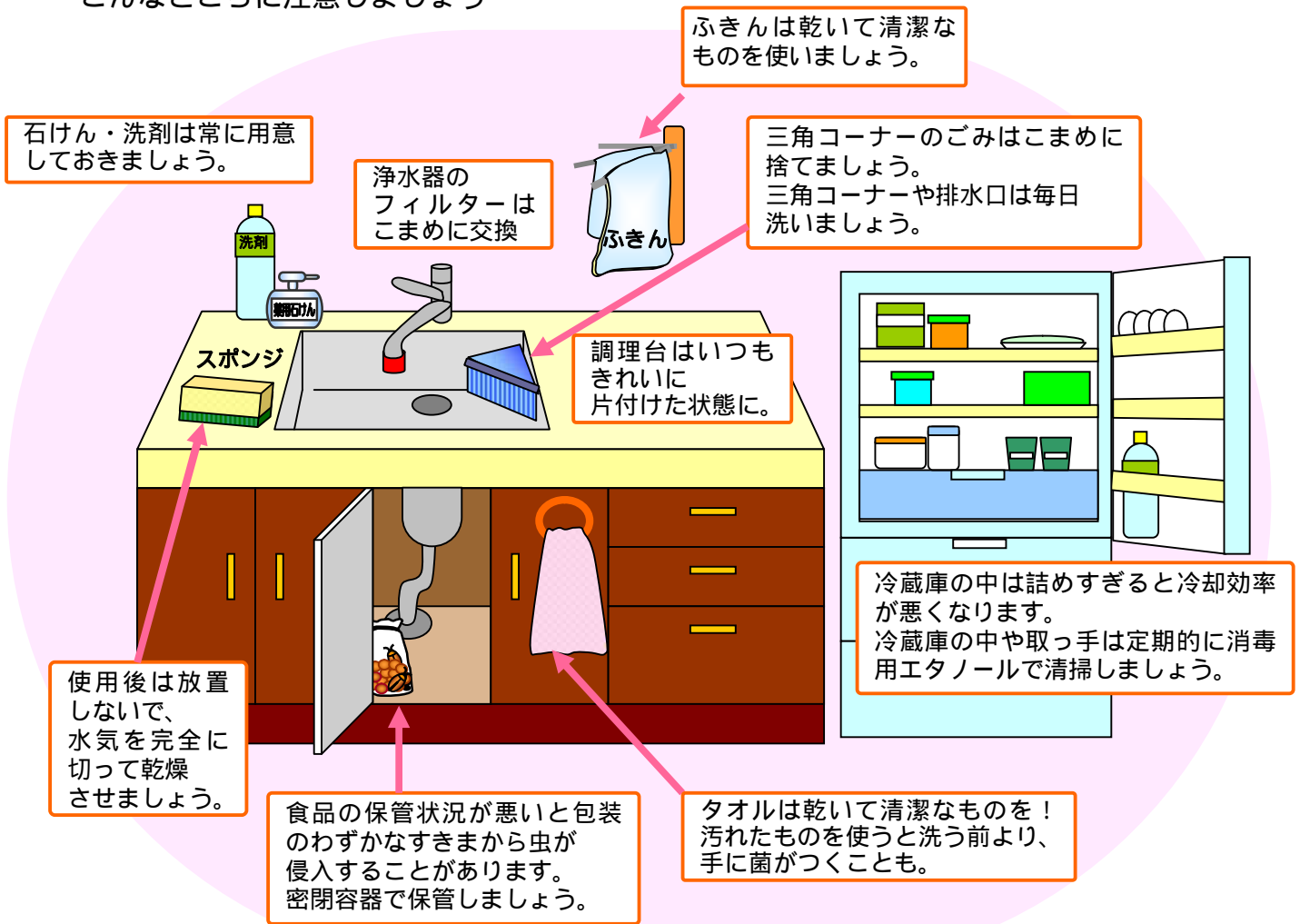
# 台所・調理器具は清潔に！

～すっきり洗浄、きっちり消毒～

食中毒の予防には、台所や調理器具を衛生的に保つことも大切なポイントです。使ったらすぐ洗って、きちんと消毒し、衛生的に保管しましょう。

## 台所は清潔ですか？

～こんなところに注意しましょう～



## 調理の前には手洗いを！

～手洗いは食中毒予防の基本です。時間をかけて、しっかり手を洗いましょう。(30秒が目安)



調理の前や、肉や魚に触ったときなどは、必ず手を洗いましょう！  
正しい手の洗い方や手を洗うタイミングは、詳しくは第5号「手洗いは食中毒予防の基本」に掲載しています。

調理器具は清潔ですか？

洗浄と消毒  
共通

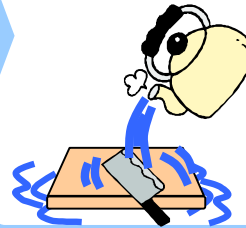
たわしやスポンジ  
を使って洗剤で  
よく洗う。



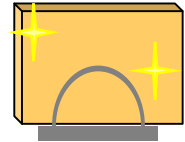
流水でよくすすぐ。



熱湯をかける、煮沸する、塩素系漂白剤に浸すなどの  
方法で消毒する。



よく乾かして保管  
する。



塩素系漂白剤を使用したときは、消毒後は流水で十分にすすいで薬剤が残らないようにしましょう。

まな板



表面についた傷には汚れや細菌が入りこんでいるので、  
しっかりこすり洗いしましょう。



肉・魚用

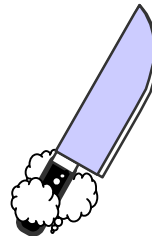
野菜用

肉・魚用、野菜用  
など使い分けする  
か、生で食べるもの  
から切るなど工夫  
しましょう。



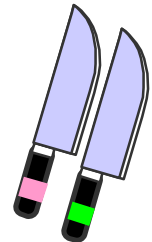
伏せたり、重ねたり  
すると乾燥しにく  
いので、立てて保管  
しましょう。

包丁

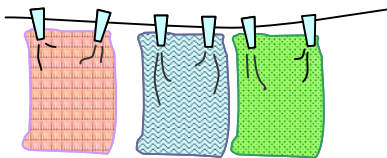


包丁は柄や刃のつけね  
部分も忘れずに洗剤で  
しっかり洗って、  
熱湯消毒しましょう。

包丁も肉・魚用、  
野菜用など  
用途別に使い分け  
しましょう。



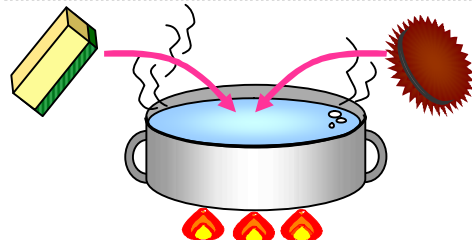
ふきん



一度使ったふきんは、きれいに見えても細菌が  
いっぱいです。使用後は石けんで洗い、定期的に  
煮沸や塩素系漂白剤で消毒しましょう。  
多めに用意し、いつも清潔なものを使いましょう。

スポンジ・たわし

使用後は、よくすすいで洗剤成分を  
落としましょう。  
定期的に煮沸するなどして消毒し、  
日光にあてて、よく乾かしましょう。



塩素系漂白剤を消毒用に使用する  
ときの濃度は第7号「ノロウイル  
ス感染を予防する消毒方法～消毒  
薬の作り方・家庭編」を参考に  
してください。

札幌市東区保健福祉部健康・子ども課生活衛生係  
札幌市東区北10条東7丁目 711-3213  
<http://www.city.sapporo.jp/higashi/>